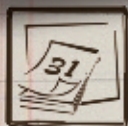




Robiola speziata

Timo, finocchio, pepe rosa delicati tocchi di natura per questa *robiola a la louche, a crosta fiorita*. Cuore friabile e sotto crosta leggermente proteolizzato.

Particolarmente adatta con l'abbinamento di salumi e pane bianco poco saporito come ad es. il pane mantovano.



30 gg.



8/12 pezzi



4° C in celle statiche. In frigo in confezioni non ermeticamente chiuse



vini passiti



lattica, almeno 21 gg di stagionatura



miele di castagno



cilindro 180/200 gr



per impreziosire un risotto al vino bianco o avvolta in fette di pancetta saltata alla piastra